



※写真はイメージです。

衣に卵を使わず、そら豆とえびの持ち味とうっすら色が上品なかき揚げ！

そら豆とえびのかき揚げ

材 料 (4人分)

そら豆(さやからだして) ……………	24粒
えび……………	8尾
A [小麦粉……………	1/2カップ
片栗粉……………	大さじ2
冷水・揚げ油……………	各適量
塩・粉ざんしょう(好みで)……………	各少々

作り方

1. そら豆は皮の側面にグルリと包丁目を入れて薄皮をむく。
2. えびは殻と背ワタを除き、1尾を3～4つに切る。
3. ボウルに1と2を入れてAの粉をからめ、具がまとまる程度に冷水を少しずつ加え、混ぜ合わせる。
4. 揚げ油を170度に熱し、3をスプーンですくってひと口大にまとめて油に入れ、カラリと揚げる。
5. 揚げたてに塩を振るか、粉ざんしょう塩を添える。